

PALMARES

DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Allier (03)

Date d'édition : 02/09/2010

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle. Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.



LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :

- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Auvergne Allier (03)

Besson

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

Domaine Gardien

Cuvée du Terroir
Lot bouteilles; 40 hl

7 Chassignolles
03210 Besson

☎ 04 70 42 80 11

☎ 04 70 42 80 99

✉ c.gardien@03.sideral.fr

🌐 www.domainegardien.com



Meillard

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

EARL Petittat

Domaine de Bellevue Grande Réserve
Sec; Lot 26, 25, 14, 30; 280 hl

Bellevue
03500 Meillard

☎ 04 70 42 05 56

☎ 04 70 42 09 75

✉ jean-louispetittat1@wanadoo.fr



Saint Pourçain

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

Domaine Nebout

Rouge tradition
Lot 25; 170 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Domaine Nebout

Rouge tradition
Lot 23; 170 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Saint-pourçain AOC 2009 Rosé

Domaine Nebout

Rosé tradition
Lot 35; 150 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

Domaine Nebout

Tressallier des gravières
Sec; Lot 43; 140 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Domaine Nebout

Blanc tradition
Sec; Lot 21; 170 hl

route de Montluçon
03500 Saint-Pourçain

☎ 04 70 45 31 70

☎ 04 70 45 12 54

✉ julienebout@yahoo.fr

🌐 www.domainenebout.fr



Saint Pourçain sur Sioule

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rosé

Union des Vignerons

Lot 76; 270 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

☎ 04 70 45 42 82

☎ 04 70 45 99 34

✉ udv@udvstpourcain.com

🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

Union des Vignerons

Lot 59; 273 hl

3 rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

☎ 04 70 45 42 82

☎ 04 70 45 99 34

✉ udv@udvstpourcain.com

🌐 www.vignerons-saintpourcain.com



Saulcet

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rouge

Domaine Jallet

Les ceps centenaires
Lot C 1; 30 hl

30 place des Cailles
03500 Saulcet

☎ 04 70 45 39 78

☎ 04 70 45 39 78



Vernois Lionel

Domaine de l'Orme
Lot 26; 50 hl

15 route du montet
03500 SAULCET

☎ 04 70 45 94 06

☎ 04 70 45 29 33



Auvergne
Allier (03)Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE




SAINT-POURÇAIN

Saint-pourçain AOC 2009 Rosé



 EARL Cave Courtinat

Rosé

Lot 30; 130 hl

11 rue de Venteuil
03500 SAULCET 04 70 45 44 84 04 70 45 80 13 cavecourtinat@wanadoo.fr

Saint-pourçain AOC 2009 Blanc

 Vernois LionelDomaine de l'Orme
Lot 30; 70 hl15 route du montet
03500 SAULCET 04 70 45 94 06 04 70 45 29 33